

Kokos-Schmarrn mit Karamell-Chili-Bananen

Für 4 Personen

2 EL Kokosflocken	3 cl Kokoslikör	4 Eier
125 ml Kokosmilch	120 g Mehl	150 g Zucker
1 EL saure Sahne	50 g Butterschmalz	80 g Butter
4 Kochbananen	2 Orangen, unbehandelt	1 Schote Chili, rot
Salz	Puderzucker	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Kokosflocken mit dem Likör mischen. Die Eier trennen und das Eigelb in eine große Schüssel geben. Das Eiweiß kalt stellen. Die Eigelb und Kokosmilch mit dem Schneebesen verquirlen. Anschließend das Mehl, 50 Gramm Zucker, die saure Sahne und die Kokosflocken dazugeben und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben. Das Butterschmalz in einer ofenfesten beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Hiernach die Pfanne auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und zehn bis 15 Minuten fertig backen. Die Schale einer Orange fein abreiben und den Saft von beiden Orangen auspressen. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 50 Gramm Butter erhitzen und die Bananenscheiben darin von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. 50 Gramm Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Orangensaft ablöschen. Die Chilischote halbieren, in Streifen schneiden und zusammen mit der Orangenschale untermischen. Den Karamell dickflüssig einkochen lassen, die Bananen zugeben und ein bis zwei Minuten darin schwenken. Den Kokoschmarrn mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen. Die restliche Butter in Flocken sowie 50 Gramm Zucker darüber verteilen und den Schmarrn darin karamellisieren. Den Kokoschmarrn und die Bananen mit dem Sud auf Tellern anrichten. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Johann Lafer am 22. Mai 2010